SAGGIO

DI

ECONOMIA

CAMPESTRE e DOMESTICA

PER GLI XII. MESI DELL' ANNO

AD USO

Degli Agricoltori, de' Pastori, e di altra Gente industriosa

DEL

REGNO DI NAPOLI

PER L' ANNO 1810.

IN NAPOLI, 1809.
DALLA TIPOGRAFIA DI ANGELO TRANI,
E dal medesimo si vendono nel suo Negozio di Carta nel Largo di S. Ferdinando di Palazzo, N°. 46.

Con permissione de' Superiori.

Egli non ha nè fichi, nè ulivi, diceva Socrate, perchè non li pianta, nè li governa; finalmente egli è miserabile, perchè non fatica per raccogliere.

SENOFONTE.

A CHI LEGGE

N. C. ONORATI

P. P. DI AGRICOLTURA NELL' UNIVERSITA' DI NAPOLI.

Il gran *Columella* fra i Georgici Latini inserì nella sua Opera: *De re rustica*, il Calendario per la gente di campagna, insegnando nel Cap. 11 del lib. XI cosa sia mai da farsi in ogni mese, e come i lavori debbano regolarsi su i tempi. *Palladio Rutilio Emiliano*, che fiorì dopo *Columella*, trattò anch' esso dell' argomento medesimo. Ma prima de' Latini esistevano presso alle vetuste Nazioni de' *Periodi Lunisolari*, applicabili alle faccende campestri. Il primo, che scrisse sopra i presagj, o pronostici de' tempi, si fu *Arato*, Medico, e Astronomo di Soli, nella Cilicia, che circa all'anno 270, avanti G.C. mise in versi la dottrina sferica di *Eudosso*. Il suo Poema, che abbraccia due parti, cioè i *Fenomeni*, o delle Costellazioni; e i *Pronostici*, cioè i segni delle mutazioni di tempo; oltre alle illustrazioni ricevute da un grandissimo numero

d' interpetri Greci, notati per alfabeto dal P. *Petavio* nell' Uranologio; fu anche tradotto in latino da *Cicerone*, da *Cesare Germanico*, da *Avieno*, e da altri. Del Poema di *Arato* abbiamo la versione italiana del *Salvini*, e l' altra di miglior gusto del sig. *Antonio Luigi Bricci*, Veronese. E merita di esser letta la *Meteorologia applicata all' Agricoltura* del sig. Ab. *Toaldo*. Nella Toscana, per tacere degli altri, si sono anche pubblicati negli ultimi tempi de' Calendarj georgici. E perchè non aver ancor noi un Calendario per gli contadini nostri? Io ho scritto un Saggio di *Economia* campestre, e domestica, per gli XII mesi dell'anno, cominciando dal 1810, che a vantaggio degl'industriosi del nostro Regno metto ora a stampa. Ecco l' economia di questa nuova operetta. Precedono le notizie, solite a mettersi in tutt' i Calendarj, come su gli *Eclissi*, su le *Feste Mobili* ec. Succedono tavole tre, la prima delle quali serve per l' alba, e per lo nascimento del Sole; la seconda per lo mezzo giorno e per la mezza notte; e la terza in fine per sapere l' età della Luna in tutte le notti dell' anno. E queste tre tavole, siccome ognun vede, giovano moltissimo alle genti applicate alla campagna.

Seguono poi i mesi dell' anno, e in ciascuno di essi ho notato il numero de' giorni, tanto Solari, che Lunari; le Feste di obbligo sì semplice, che doppio; i Digiuni prescritti dalla Chiesa; le Fasi della Luna; l' entrata del Sole ne' varj segni del Zodiaco; e le Fiere principali del Regno.

Fi-

Finalmente ho segnato le opere da farsi in ogni mese nelle campagne, e nella Casa; scrivendo a tempo, e a luogo i *Proverbj contadineschi*, che serviranno di qualche norma per le faccende rurali. E perchè varj sono gli oggetti dell'Economia tanto campestre, che domestica; così nel presente Libriccino ho notato solamente le dottrine, che possono correggere gli errori più grossolani presso i nostri Villici; e quelle pratiche, che hanno bisogno di riforma, attesi i lumi del Secolo; con riserbarmi di esporre negli altri seguenti que' precetti, ché potranno rendere migliore e la nostra Coltivazione, tanto in generale, che in particolare, e la Pastorizia nostra; con iscrivere non poche *ricette* della Medicina Veterinaria. In tal guisa nel giro di pochi anni, i nostri Contadini, e gl'industriosi nostri avranno in altrettanti Libretti un *Corso di Agricoltura pratica, di Economia domestica, e di Pastorizia*. Gradisci, o Lettore, queste mie fatiche, e vivi felice.

Napoli il dì 10 di Ottobre 1809.

Eclissi del Sole.

Due eclissi centrali del Sole vi saranno in quest'anno 1810 ; il primo nel dì 3 di Aprile, e'l secondo nel dì 28 di Settembre. Essi saranno invisibili nel Regno nostro.

Feste mobili.

Settuagesima	18	di Febbrajo.
Ceneri	7	di Marzo.
Pasqua	22	di Aprile.
Rogazioni	28. 29. 30	di Maggio.
Ascensione	31	di Maggio.
Pentecoste	10	di Giugno.
SS. Trinità	17	di Giugno.
Corpo di Cristo	21	di Giugno.
Avvento	2	di Dicembre.

Computo Ecclesiastico.

Numero d'oro	6
Ciclo Solare	27
Epatta	XXV
Indizione Romana	13
Lettera Domenicale	G
Lettera del Martirologio	E

Quattro tempora.

In Primavera	14. 16. 17	di Marzo.
In Està	13. 15. 16	di Giugno.
In Autunno	19. 21. 22	di Settembre.
Nell' Inverno	19. 21. 22	di Dicembre.

Le

Le quattro Stagioni dell'anno.

La Primavera, ch'è la prima, abbraccia Marzo, Aprile, e Maggio.

L'Està, ch'è la seconda, abbraccia Giugno, Luglio, e Agosto.

L'Autunno, ch'è la terza, abbraccia Settembre, Ottobre, e Novembre.

L'Inverno, ch'è la quarta, abbraccia Dicembre, Gennajo, e Febbrajo.

TAVOLA I.

Per l' alba della mattina, e per lo nascimento del Sole.

Mesi dell'anno.		*Alba della mattina*	*Nascimen. del sole*
Genn.	Da 1 a 4	Ore 12 e tre quarti	Ore 14 e mezza
	Da 5 a 15	12 e mezza	14 e un quarto
	Da 16 a 24	12 e un quarto	14
	Da 25 a 31	12	13 e tre quarti
Febb.	Da 1 a 7	11 e tre quarti	13 e mezza
	Da 8 a 12	11 e mezza	13 e un quarto
	Da 13 a 18	11 e un quarto	13
	Da 19 a 24	11 e un quarto	12 e tre quarti
	Da 25 a 28	11	12 e mezza
Marzo.	Da 1 a 7	11	12 e un quarto
	Da 8 a 12	10 e tre quarti	12
	Da 13 a 17	10 e mezza	11 e tre quarti
	Da 18 a 22	10 e un quarto	11 e mezza
	Da 23 a 25	10	11 e un quarto
	Da 26 a 28	9 e tre quarti	11 e un quarto
	Da 29 a 31	9 e mezza	11
Aprile.	Da 1 a 4	9 e un quarto	11
	Da 5 a 9	9	10 e tre quarti
	Da 10 a 15	8 e tre quarti	10 e mezza
	Da 16 a 20	8 e mezza	10 e un quarto
	Da 21 a 26	8 e un quarto	10
	Da 27 a 30	8	9 e tre quarti
Maggio.	Da 1 a 3	7 e tre quarti	9 e tre quarti
	Da 4 a 9	7 e mezza	9 e mezza
	Da 10 a 18	7 e un quarto	9 e un quarto
	Da 19 a 26	7	9
	Da 27 a 31	6 e tre quarti	8 e tre quarti
Giugno.	Da 1 a 9	6 e mezza	8 e tre quarti
	Da 10 a 30	6 e un quarto	8 e mezza
Luglio.	Da 1 a 6	6 e mezza	8 e mezza
	Da 7 a 18	6 e tre quarti	8 e tre quarti
	Da 19 a 27	7	9
	Da 28 a 31	7 e un quarto	9 e un quarto

Mesi

Mesi dell'anno.				*Alba della mattina*	*Nascimen. del sole*
Agosto.	Da	1	a 5	7 e mezza	9 e un quarto
	Da	6	a 12	7 e tre quarti	9 e mezza
	Da	13	a 17	8	9 e tre quarti
	Da	18	a 24	8 e un quarto	10
	Da	25	a 31	8 e mezza	10 e un quarto
Settem.	Da	1	a 4	8 e tre quarti	10 e mezzo
	Da	5	a 8	9	10 e tre quarti
	Da	9	a 12	9 e un quarto	11
	Da	13	a 16	9 e mezza	11
	Da	17	a 20	9 e tre quarti	11 e un quarto
	Da	21	a 26	10	11 e mezza
	Da	27	a 30	10 e un quarto	11 e tre quarti
Ottobre.	Da	1	a 6	10 e mezza	12
	Da	7	a 12	10 e tre quarti	12 e un quarto
	Da	13	a 18	11	12 e mezza
	Da	19	a 23	11	12 e tre quarti
	Da	24	a 28	11 e un quarto	13
	Da	29	a 31	11 e mezza	13 e un quarto
Novem.	Da	1	a 4	11 e mezza	13 e un quarto
	Da	5	a 11	11 e tre quarti	13 e mezza
	Da	12	a 18	12	13 e tre quarti
	Da	19	a 26	12 e un quarto	14
	Da	27	a 30	12 e mezza	14 e un quarto
Dicem.	Da	1	a 10	12 e mezza	14 e un quarto
	Da	11	a 31	12 e tre quarti	14 e mezza

TAVOLA II.

Per lo mezzo giorno, e per la mezza notte.

Mesi dell'anno.			*Ore di mezzo gior.*	*Ore di mezza notte*
Genn.	Da 1	a 12	Ore 19	Ore 7
	Da 13	a 31	18 e tre quarti	6 e tre quarti
Febbr.	Da 1	a 15	18 e mezza	6 e mezza
	Da 16	a 24	18 e un quarto	6 e un quarto
	Da 25	a 28	18	6
Marzo.	Da 1	a 5	18	6
	Da 6	a 15	17 e tre quarti	5 e tre quarti
	Da 16	a 26	17 e mezza	5 e mezza
	Da 27	a 31	17 e un quarto	5 e un quarto
Aprile.	Da 1	a 10	17 e un quarto	5 e un quarto
	Da 11	a 20	17	5
	Da 21	a 30	16 e tre quarti	4 e tre quarti
Maggio.	Da 1	a 15	16 e mezza	4 e mezza
	Da 16	a 31	16 e un quarto	4 e un quarto
Giugno.	Da 1	a 30	16	4
Luglio.	Da 1	a 12	16	4
	Da 13	a 31	16 e un quarto	4 e un quarto
Agosto.	Da 1	a 15	16 e mezza	4 e mezza
	Da 16	a 25	16 e tre quarti	4 e tre quarti
	Da 26	a 31	17	5
Settem.	Da 1	a 5	17	5
	Da 6	a 16	17 e un quarto	5 e un quarto
	Da 17	a 27	17 e mezza	5 e mezza
	Da 28	a 30	17 e tre quarti	5 e tre quarti
Ottobre.	Da 1	a 10	17 e tre quarti	5 e tre quarti
	Da 11	a 20	18	6
	Da 21	a 31	18 e un quarto	6 e un quarto
Novem.	Da 1	a 15	18 e mezza	6 e mezza
	Da 16	a 30	18 e tre quarti	6 e tre quarti
Dicemb.	Da 1	a 31	19	7

TAVOLA III.

Per sapere l'età della Luna in tutto l'anno.

Giorni.	*Ore.*	*Minuti.*
1	0	48
2	1	36
3	2	24
4	3	12
5	4	00
6	4	48
7	5	36
8	6	24
9	7	12
10	8	00
11	8	48
12	9	36
13	10	24
14	11	12
15	12	00
16	11	12
17	10	24
18	9	36
19	8	48
20	8	00
21	7	12
22	6	24
23	5	36
24	4	48
25	4	00
26	3	12
27	2	24
28	1	36
29	0	48
30	0	00

GENNAJO.

Ha giorni Solari 31, *e Lunari* 29.

In questo mese, che comincia di Lunedì, oltre a quattro Domeniche ne' giorni 6, 14, 21, e 28, occorrono due Feste di obbligo doppio, che abbraccia cioè tanto il precetto di ascoltare la S. Messa, quanto quello di astenersi dalle opere servili. La prima, che cade nel dì primo del mese, è la Circoncisione del Signore; e la seconda, che cade alli 6, giorno di Sabbato, è l'Epifania del Signore.

Alli 5 occorre la vigilia, ma senza digiuno.

☉ Alli 5 Luna nuova ad ore 23 e minuti 17.

☽ Alli 12 primo quarto della Luna, ad ore 20, e m. 19.

☺ Alli 20 è Luna piena, ad ore 24, e m. 45.

♒ Alli 20 il Sole entra nel segno di *Aquario*, ad ore 22, m. 44.

☾ Alli 28 ultimo quarto della Luna, ad ore 18, e m. 41.

Le Fiere principali del Regno sono le seguenti:

Alli 3 in Giulia-nova, Provincia di Teramo.

Dalli 12 alli 17 in S. Fili, provincia di Calabria Ulteriore.

Dalli 13 fino alli 16 in Roccagloriosa, provincia di Salerno.

Alli 17 in Buccino, in Fena, provincia dell' Aquila, in Atri, provincia di Teramo, e in Biseglia, provincia di Bari, per giorni 8.

Opere del mese.

L'Agricoltore in questo mese non dee fare altro, che regolarsi secondo il tempo, che corre, e secondo la situazione del paese proprio. Se il campo seminato in autunno è gelato, o pure acquoso, che non lo tocchi. Se il bisogno richiederà, e se i grani e gli orzi hanno messo quattro foglie; e se le fave saranno cresciute un mezzo palmo; non veggendosi nella terra nè gelo, nè acqua; potrà sarchiare (volg. *zappoleare*) i medesimi.

Dopo i venti boreali la superficie del campo s'indurisce; e dopo il gelo, la medesima si screpola: nel primo caso conviene con un rastrello di ferro, pettinare il grano, e l'orzo; e nel secondo passare sul campo un cilindro di legno, perchè le fessure restino chiuse.

Siccome l'Ortolano farà in questo mese i semenzai (volg. *vrassicali*) ne' luoghi marittimi; delle lattughe, delle indivie (volg. *scarole* ec.): così il vignajuolo aguzzerà i pali, e spaccherà le palanche per le vigne; con formare il salceto, e il canneto. Anche il Giardiniero comincerà gl'innesti del ciriegio, del mandorlo, de' peschi ec., e il Boscajuolo pianterà le castagne.

Alli 17 del mese, giorno di S. Antonio Ab. comincia il carnevale. Della salata della carne porcina si parlerà appresso.

Proverbj contadineschi.

Jennaro sicco, Massaro ricco.

Se Gennajo sta in camicia, (*cioè fa caldo*)

Marzo

Marzo scoppia dalle risa, (*cioè farà freddo*).

Per S. Bastiano (*alli* 20) sali il monte, e guarda il piano: se vedi molto, spera poco: se vedi poco, spera assai.

In somma dal freddo, e dal secco di questo mese dipende la raccolta abbondante. I grani quanto più mettono radici, tanto più renderanno frutto.

FEBBRAJO.

Ha giorni Solari 28, *e Lunari* 29.

Occorrono quattro Domeniche, ne' giorni 4, 11, 18, e 25, e una Festa di obbligo doppio, ch' è la PURIFICAZIONE DI M. V. alli 2, giorno di Venerdì.

Alli 18 cade la Domenica di *Settuagesima*, e alli 24 la vigilia di *S. Mattia* Apostolo.

☉ Alli 4 Luna nuova, ore 11, min. 11.
☽ Alli 12 primo quarto, ore 2, m. 21.
☉ Alli 19 Luna piena, ore 17, m. 5.
♓ Nello stesso giorno il Sole entra ne' *Pesci*, ad ore 12, m. 58.
☾ Alli 27 ultimo quarto, ore 3, m. 33.

FIERE.

2 e 3 Benevento, e Penne.
2 a' 6 *S. Biase*, in Calabria Ult.
3 Fontecchio, prov. di Aquila.
Prima Domenica Polistena.
22 Giulia-nova, provincia di Teramo.

Opere.

Netta i prati ne' luoghi marittimi, e caldi dalle erbe nocive, come pure sarchia i campi.

Consegna alla terra già apparecchiata i semi, che maturano in mesi tre.

Fa il semenzajo del tabacco, e di molte erbe da orto.

Sparpaglia il letame su i prati, e a' piedi degli ulivi, e degli altri alberi.

Zappa le vigne, e se il luogo è caldo, e ben esposto, termina di potare le viti, e di legarle.

Trasporta a dimora i giovani alberi nelle fosse apparecchiate, e fa nuovi semenzai di alberi da frutto.

Formia vivai di viti, piantando i magliuoli, che abbiano occhi grossi, e vicini, appena tagliati; e pianta pioppi, salci, frassini, e olmi, prima che frondino.

Se il paese è temperato, innesta gli alberi fruttiferi, e le viti.

Dal principio di questo mese fino alla metà di Marzo dà il verro, che sia di un anno, alle scrofe, di mesi 18: esse partoriranno in Giugno, o in Luglio. Un solo verro può bastare per porche 10; e può servire fino all' anno quinto. Le scrofe più feconde, sono le bianche.

Proverbj.

Frevaro curto, e amaro.

Ferrauzzo è peggio di tutto.

Se Febbrajo non febbreggia, Marzo campeggia, (*cioè fa erbe*).

Per S. Valentino (*alli* 13.), primavera sta vicino.

MARZO.

Ha giorni Solari 31, *e Lunari* 29.

Questo mese abbraccia quattro Domeniche, cioè 4, 11, 18, e 25.

Alli 7 è mercordì delle Ceneri, e comincia il digiuno quaresimale.

Vi occorrono le *quattro tempora*, che sono alli 14, 16, e 17. Alli 19 è la festa di S. Giuseppe, Sposo di M. V., ed è obbligo semplice. L' Annunziazione della Vergine cade alli 25, giorno di Domenica. Nascita de' nostri Sovrani.

☉ Alli 5 Luna nuova, ore 19, m. 13.
☽ Alli 13 primo quarto, ore 9, m. 35.
☉ Alli 21 Luna piena, ore 7, m. 59.
♈ Nello stesso giorno il Sole entra in *Ariete*, ore 12, m. 39. *Equinozio di Primavera.*
☾ Alli 28 ultimo quarto ore 9, m. 57.

Fiere.

1 a' 15 Lucera.
9 a' 12 Stalatti, e Laureana in Cal. Ul.
18 e 19 Muloghi in Cal. Ult. e Cerreto in Terra di Lavoro.
19 Lecce, Teramo, e Lettere.
20 Ariano.
24 e 25 Sulmona, e Benevento.
25 Rojano, nel Sannio.
25 Montorio, e Giulia-nova, provincia di Teramo, e Villa S. Maria, prov. di Chieti.

Opere.

Semina la cicoria in grande, per pascolo ottimo degli animali, e spezialmente de' cavalli.

Semina il riso nelle ajuole (volg. *tocche*), e dopo giorni 25 trasporta le pianticelle nelle risaje; e pianta il frumentone primaticcio, alla distanza di palmi due l'un seme dall' altro. Non piantare in mezzo il fagiuolo, che pianterai in altra terra. Il fagiuolo si può mettere in terra da Marzo fino ad Agosto. E così pianterai le cicerchie, le lenticchie; e seminerai le rape tardive, e il lino, detto *molle*, e la canape, con il miglio. In Marzo, e in Aprile consegna alla terra i piselli tardivi. Pianta le zucche (volg. *cocozze*), e i melloni, e le patate; ma queste ultime abbiano almeno un occhio con porzione di polpa; e pianta anche il ricino.

Se la stagione non l'ha permesso, pota le viti, le cui gemme non ancora son mosse.

Taglia le marze (volg. *puche*) da servire per gl' innesti sì delle viti, che degli alberi. Ne' luoghi freddi, e umidi si piantino le viti, e le cime de' fichi, che sono fornite di gemme.

Sarchia per la seconda volta le biade, netta i prati, e riparali contro all'ingresso del bestiame.

Se hai olivi infermi, spargi la morchia intorno alle radici di essi.

Castra le bestie lanute, e gli altri quadrupedi. Ne' luoghi temperati, il tempo più opportuno è quello dalli 13 di Febbrajo fino alli 15 di Aprile; e ne' paesi freddi dalli 13 di Marzo fino alli 13 di Maggio.

In questo mese si può fare il *cacio marzolino* all' uso di Lucardo in Toscana. Prendi libb. 20 di latte di pecora, e vi s'infonda un terzo di oncia di fior di cardo, con libb. 2 di sale pesto in circa: si coli il tutto per setaccio in un catino di terra invetriato, e si cuopra, con metterlo alla distanza di un palmo dal fuoco di brace in cerchio, acciocchè il calore sia temperato. Dopo ore 3 il latte è già coagulato: si levi tutto il coagulo dal vase, con lasciarvi il solo siero per la ricotta. Dalla massa del coagulo si tolga la panna, che si tiene a parte, e il cacio si metta in un piatto concavo, ove si rotola, e si spreme con le mani, facendogli prendere la figura conica. Si metta in una formella fatta di tre pezzi di legno concavi. Si rotoli nuovamente nello stesso piatto, e nella panna, perchè si saturi di essa. Dopo giorni 8 si levi dalla formella, e si rinvolga in un panno lino, con traforarlo verticalmente moltissime volte fino all'estremità, perchè esca fuori tutto il siero: non essendovi più siero, si asciughi con un panno bianco, e chiuso in un sacchetto, si attacchi vicino al focolare, cioè alla distanza di palmi sei dalla cappa. Appresso si levi dal cammino ben asciutto, e si ponga intorno alle pareti di uno stanzino sotterraneo, attaccandolo alle pertiche, all'altezza di palmi 3 dal terreno, perchè senta l'umido. In ultimo si unga con l'olio di oliva, e si mangi, o si venda.

Quando le fave cominciano a fiorire, tronca ad esse il capo con le dita: esse metteranno molti germogli, e saranno immuni da' pidocchi.

Metti

Metti le uova sotto alla chioccia, che abbiano seme di gallo. In questo mese, ch'è ancor freddo, ne porrai 12, in Aprile 15; e in Maggio quante ne può cuoprire. Questo è ancora il tempo di fare schiudere i semi de' filugelli, volgar. *agnolilli*, o *serici*.

Proverbj.

Marzo chiovi' chiovi.

Marzo non ha un giorno come l'altro.

Tanto durasse la mala vicina: quanto dura la neve marzolina.

Per S. Benedetto (*alli* 21), la rondine è sul tetto.

APRILE.

Ha giorni 30 *tanto Solari, che Lunari.*

Abbiamo cinque Domeniche in questo mese, e sono 1, 8, 15, 22, e 29. Nella seconda occorre la *Passione*, nella terza le *Palme*, nella quarta la Pasqua di Risurrezione, e nella quinta l' *Ottava di Pasqua*. Ne' due giorni de' 23, e de' 24 evvi obbligo semplice, cioè di ascoltare la S. Messa.

- ● Alli 4 Luna nuova, ore 7, m. 47.
- ☽ Alli 12 Pr. qu. ore 4, m. 29.
- ○ Alli 19 Luna piena, ore 20, m. 57.
- ♉ Alli 21 entra il Sole in *Toro*, ore 23, m. 36.
- ☾ Alli 26 Ult. qu. ore 15, m. 8.

Fiere.

1 a 8 Lucera.
6 Bitonto.
8 a 17 Vieste.
14 a 21 Gravina.
15 Altamura, e S. Stefano al Bosco.
15 a 6 Maggio Aversa.
23 Bojano nel Sannio.
24 Atripalda.
26 e 27 Lizzano.
27 e 28 Sulmona.
27 a 3 Maggio Stigliano in Basilicata.

Opere.

Pianta tuttavia il grano d'India, e semina il cece, in terren forte e grasso. Prosegui a seminare la canape. Trasporta le piantoline del tabacco a dimora nelle terre ben letamate, con porle alla distanza di palmi 4.

Vanga le vigne per la prima volta, e innesta i fichi, e le viti.

Nel declinare di questo mese, se le piogge, e le rugiade sono cessate, pianta la bambagia a fossette, distanti palmi tre le une dalle altre. Metterai tre semi per ogni fossetta, e delle piante nate ne serberai una solamente, cioè la più robusta. La bambagia ama contrade calde, e ben esposte, e terreno profondo, e concimato con *favolle*, o con altre erbe sepellite nel suolo, il che si dice scioverso, e volg. *zarrima*. Dopo la fioritura bisogna cimare le piante.

Dal

Dal mese di Aprile fino a' principj di Luglio darai il maschio alle vacche, e alle bufale di anni 3, un giorno sì, e l'altro no. Un toro può coprire in detto tempo vacche 40. I tori tanto bovini, che bufalini servir possono da' mesi 30 fino agli anni 8.

Le cavalle vanno in amore dalla fine di Marzo per tutto Giugno: in quel tempo conviene farle coprire dal maschio, che abbia gli anni cinque in sei. Le giumente aver possono un anno meno. Uno stallone ne' tre mesi accennati può montare cavalle 15, o 18. La monta a mano si giudica migliore di quella *corridora*, o sia *scapola*. Gli stalloni possono servire fino agli anni 12.

L' asina va in amore nel mese di Maggio, o di Giugno. La monta si fa come quella delle cavalle. Dopo il congiugnimento, bisogna fare correre le asine. Le femmine debbono essere di un anno, e gli stalloni di anni 3, essendo buoni fino a i 15. Le asine ingenerano per tutta la lor vita, che giugne agli anni 30.

Per avere muli ottimi, e *veraci*, le cavalle debbono essere di anni 4, nè maggiori di 10.

In quanto alle pecore, ne' paesi caldi esse chieggono il maschio prima che nelle contrade fredde. Non si facciano cuoprire prima dell'anno secondo. I montoni possono servire dagli anni 2 fino agli otto. Non si diano ad un montone che pecore 15, o 20, per avere agnelli robusti. Le capre, che con avidità cercano il maschio ne' mesi di Settembre, di Ottobre, e di Novembre, debbono avere l'età delle pecore. I becchi sono buoni dagli anni 2 fino agli 8, come i montoni.

Un becco in mesi 3 può cuoprire capre 150, ma dopo l'anno terzo si rende inabile a generare.

Bada a non perdere gli sciami delle api.

Proverbj.

Aprile mai rifina (cioè *dee piovere spesso*).
Aprile quando piange, e quando ride.
Aprile caccia la vecchia dal cenerile.

MAGGIO.

Ha giorni Solari 31, *e Lunari* 29.

Si contano in questo mese quattro Domeniche, cioè 6, 13, 20, e 27; una Festa di obbligo doppio, ch'è l'Ascensione del Signore alli 31; e due Feste di obbligo semplice, cioè il primo del mese de'SS. *Filippo* e *Giacomo* App., e il terzo dell'*Invenzione della S. Croce*. Le *Rogazioni* cadono alli 28, 29, e 30.

☉ Alli 3 Luna nuova, ore 20, m. 17.
☽ Alli 11 Pr. qu. ore 22, m. 4.
☉ Alli 19 Luna piena, ore 6, m. 5.
♊ Alli 21 il Sole entra in *Gemini*, ore 24, m. 28.
☾ Alli 25 Ult. qu. ore 20, m. 34.

Fiere.

1 a 4 Squillaci, e nell' Isola in Cal. Ult.
1 a 8 Rodi sul Monte Gargano.
3 Manfredonia.
4 e 5 Ferrandina.
6 Senise in Basilicata.

7, 6,

6, 7, e 8 Paduli.
6 a 13 Salerno.
7 a 15 Mesagna.
8 a 20 Foggia.
15 a 22 Apricena nella Daunia.
17 Craco in Basilicata.
19 a 24 Aquila.
19 a 27 Serra Capriola.
20 Bernarda in Basilicata.
20 a 28 Ischitella.
21 Calitri.
22 Calvi.
26 e 27 S. Elia in Capit. Tocco, provincia di Chieti, e Castiglione della Pescara in provincia di Teramo.

Nella prima Domenica di Maggio Penne, Cosenza, e Polignano.

Nella seconda Viggiano, Sarconi, Cotrone e Colonnello, provincia di Teramo.

Opere.

In questo mese si continuano i lavori cominciati, con innestare ad occhio gli alberi a frutto, che hanno corteccia umorosa. Seguono le piantagioni de' fagiuoli, e del miglio; delle piante ortensi, e anche delle cucurbitacee.

Con le mani si svellono i rampolli delle viti, lungo il loro tronco; e si ergono i pali abbattuti dal vento, e i gioghi o rotti, o distaccati.

Ronca i seminati, svellendo con le mani le erbe cattive, e ciò in giorni asciutti, per non isvellere insiem con le erbe i grani.

Taglia il fieno, se è maturo, e lasciane porzione per semenza, se ne abbisogni. Si seghi il prato o la mattina per tempo, dopo una copiosa rugiada, o dopo che nel giorno antecedente sia stato irrigato. L'erba umida cede meglio alla falce fienaja. Se l'erba non è ben secca, non la legare; nel caso contrario, legala a guisa di fune, in mazzi. Se riponi il fieno al coperto, che vi sieno finestre per la ventilazione. Se lo vuoi abbicare all'aperto, lega tre pali a forma di piramide, da sostenere il fieno, e lascia vicino a terra una finestra verso quel lato, donde più spesso il vento spira. A'mucchi del fieno sovrimponi una tettoja intessuta di paglia, e inclinata a modo di tetto dall'una parte, e dall'altra, perchè l'umido non penetri nella bica. Se vuoi fieno ottimo, e paglia appetitosa, e grata al bestiame, alterna uno strato di fieno con l'altro di paglia. La paglia s'imbeverà dell'odor del fieno, e questo secondo, traspirando per gli strati della prima, si conserverà perfetto.

Visita il vivajo degli alberi fruttiferi, e l'oliveto; rompi la terra del primo, e togli il musco col dorso della roncola agli olivi, spezialmente vecchi. Nelle contrade fredde pota anche l'oliveto, tagliando poco nel suolo secco, e più nel terreno umido.

Nelle contrade calde si svellono le fave già secche, e i piselli. Alcune settimane prima, giova tagliar con falce le cime ancor verdi di piante siffatte. Il frutto ingrossa ne' baccelli proprj. Perchè i piselli non vadano soggetti agl'insetti, entro a ceste viminee immergeli in acqua bollente:

lente: essi ben asciutti si serbano tutto l'anno, benchè non sieno più buoni per semenza.

Cogli le ciriegie *majatiche*, tanto rosse, che bianche, e vendile in piazza.

Questo è il tempo di tosare le pecore. Si lavino prima ben bene o in acqua corrente, o in acqua stagnante, purchè sia netta, o in altr' acqua. Dopo si tosino in giorni sereni, sponendo la lana all'aria per farla seccare, con mettere la radice del vello verso il cielo, e l'estremità verso la terra, aggruppandolo a figura ritonda. Se dopo la tosatura si osserva indizio di rogna, si metta su la parte unguento, composto di grasso, o di sevo, e di essenza di trementina. E farai lo stesso per le tagliature, che il forbicione avrà mai fatto su la pelle. La seconda tosatura si fa in Luglio.

Proverbj.

Maggio una e bona (*si parla della pioggia*).
Fango di Maggio, spighe d'Agosto.
Per S. Urbano (*alli* 25), il frumento ha fatto il grano.

GIUGNO.

Ha giorni 30 *tanto Solari, che Lunari.*

Si contano quattro Domeniche, cioè alli 3, 10, 17, e 24. La seconda è di Pentecoste, la terza della SS. Trinita', e nella quarta cade la Nascita di S. Gio: Battista.

Alli 9 è la vigilia di Pentecoste, alli 23 quella di S. Gio:, e alli 28 quella di S. Pietro. Alli 13, 15,

15, e 16 si hanno le *quattro tempora*. Corre l'obbligo della sola messa alli 11, e alli 12, e obbligo doppio alli 21, giorno del Corpo di Cristo, e alli 29, festa de'Ss. Apostoli Pietro, e Paolo.

☉ Alli 3 Luna nuova, ore 9, m. 42.
☽ Alli 10 pr. qu. ore 13, m. 23.
☉ Alli 17 Luna piena ore 13, m. 18.
♋ Alli 22 entra il Sole in *Cancro*, ore 8, m. 52. *Solstizio di Està*.
☾ Alli 24 ult. qu. ore 3, m. 45.

Fiere.

1 a 15 Lanciano. *Comincia dall' ultimo Giovedì di Maggio.*
1 a 9 S. Bartolommeo in Galdo, in Capitanata.
2 a 6 Castel Saraceno in Basilicata.
3 Diano, provincia di Salerno.
4 Avellino.
6 a 13 Nicastro in Calabria.
7 S. Pietro in Galatina, provincia di Lecce.
8 Nocera de' Pagani.
11 Benevento.
12 13 Tocco, provincia di Chieti.
13 Cerreto, Atri, e Scurcula.
13 a 16 Sarconi.
14 Nola. 19 S. Gervasio.
21 Serra.
23 e 24 Civita Campomarano nel Sannio.
24 Sotto Simeri in Cal. Ult. Aquila, Musciano, prov. di Teramo, e Celano, provincia di Aquila.
25 Mola di Bari.
25 a 2 di Luglio S. Severo.

26 a 4 di Luglio Lionessa, prov. di Aquila.
27 Lauria in Basilicata.
28 e 29 Campobasso, e Nicastro.
29 Albe, provincia di Aquila.

Opere.

Questo è d'ordinario il mese della messe, e si falcia la segale, o sia germano, l'orzo, l'avena, e il frumento, dopo che sono maturi. Si svellono anche i lupini, le vecce, e il lino primaticcio, detto *rustico*. Si ara subito la terra, che ha servito alle piante suddette, e si pianta il grano d'India tardivo. Si può seminare anche il miglio.

Prepara l'aja, che sia su buon fondo, o lastricato, o ben battuto, o intonicato con sterco di bue, sciolto nell'acqua; che sia pendente verso il mezzo giorno, ed elevata verso il borea; che abbia liberi i tre aspetti di levante, di mezzodì, e di ponente; e che sia lontana dagli orti, dalle vigne, e da' giardini, acciocchè le paglie non danneggino l'erbe, i fiori, e le frutta.

Le biade falciate, e unite in covoni, dette *gregne*, si trasportano vicino all'aja, e s'innalzano a biche, (volgarmente *mete*). Si dà fuoco alle stoppie; ma bisogna badare che non si appicchi a'campi vicini. Il fuoco dato alle stoppie de'terreni argillosi (volg. *cretosi*), vetrifica i medesimi, e li rende durissimi al coltivamento. Nel declinare del mese, o nell'altro appresso si trebbiano le biade, o con le cavalle, o con i bovi, o col coreggiato, che i nostri dicono *vavelle*.

Vanga,

Vanga, o zappa per la seconda volta la vigna vecchia, avanti che fiorisca; togli con le mani i germogli, se pur vi sono, e cima que' tralci, che portano grappoli, acciocchè non lussureggino invano. Il terreno zappato delle vigne è ben che si disponga o a solchi, o a monticelli. In tal guisa, essendo la contrada caldissima, i raggi solari restando refratti, non fanno evaporare l'umidità, nè seccano le uve, ancor acerbe.

In quanto allo spampinare le viti, che si pratica in Terralavoro, prima che sfioriscano, la detta operazione siccome giova nelle està temperate, e quando le viti esistono in piani, e in luoghi, ove il Sole non opera, che con lentezza; così al contrario essa è dannosa alle viti poste sopra i colli, e nelle està calde.

Se manca il foraggio per lo bestiame, somministra allo stesso delle foglie d'alberi tagliate. Siccome nell'inverno a' bovi aratori si dà paglia, fieno, crusca, o *vrenna*, avena, rape, patate, lupini, veccia, e orzo seminati insieme, e falciati in erba; così nella state bisogna alimentarli con panico, e con frumentone, o grano d'India, falciati anche in erba. In poca quantità poi si dia ad essi foglie di frassino, di quercia, di olmo ec.. L'eccesso delle foglie del frassino, che i bovi amano molto, fa loro talvolta pisciare sangue.

Porta in piazza le ciriegie di Giugno; e le pere di S. Gio:, le *moscarelle*, le *moscarelloni*, e le *cremesine*; come pure le mele *biancolelle*; e le prugne, dette *prugne-cerase*, *Sangiovanni* ec. le albicocche, volg. *grisomole* ec. Anche in questo mese son mature le ciriegie *amarene*.

Proverbj.

Acqua di Giugno rovina lo Munno.

Durante la Tredicina di S. Antonio da Padova, tempo, in cui si fa la fecondazione del grano, ogni pioggia riesce dannosa, facendo cadere la polvere fecondante.

Giugno la falce è in pugno: se non è in pugno bene, Maggio ne viene.

Per S. Barnabà (agli 11), il più lungo dell' està.

Per S. Barnabà, l'uva viene, e'l fiore va.

LUGLIO.

Ha giorni Solari 31, *e Lunari* 29.

Cinque sono le Domeniche di questo mese, cioè 1, 8, 15, 22, e 29. Alli 24 *Vigilia*. Alli 25 corre la festa di S. Giacomo Apostolo, e alli 26 quella di S. Anna, Madre di Maria Verg., esse portano l'obbligo di ascoltare solo la S. Messa.

☉ Nel dì primo Luna nuova, ore 24, m. 7.
☽ Alli 10 Pr. qu. ore 2, m. 18.
☺ Alli 16 Luna piena, ore 19, m. 57.
♌ Alli 23 il Sole entra in *Lione* ore 19, m. 56.
☾ Alli 24 Ult. qu. ore 13, m. 51.
☉ Alli 31 Luna nuova, ore 15, m. 50.

Fiere.

Prima Domenica. Scanno, provincia di Aquila.

1 Ascoli in Puglia.

2 Ma-

2 Matera, Teramo, Lavello, e Caporciano, prov. di Aquila; e Pianelle, prov. di Teramo.
6 Conversano, e Canne.
12 S. Quirico di Raparo in Basilicata.
13 Pettorano, provincia di Aquila.
15 Cosenza..
15, 16, e 17 Alanno, provincia di Teramo.
Nella seconda Domenica con tre giorni seguenti Lionessa, provincia di Aquila.
16 ai 22 Montelione.
16 Teramo, Gesualdo, e Casella.
20 ai 28 Sicignano.
21 Acerenza.
21 ai 25 S. Croce di Magliano nella Daunia.
22 Calvello, in Basil. e Biseglia provincia di Bari, *per giorni* 8.
22 ai 24 Castel di Sangro, S. Croce di Magliano, in Capitanata.
24 Supino.
24 e 25 Torricella, provincia di Chieti.
24 ai 27, Alberone in Capitanata.
25 Fena, provincia di Aquila.
26 ai 29. Postiglione.
26 Tursi, Chieti, e Canzano, provincia di Teramo.
27 Colobraro, in Basilicata.
27 e 28. Trivento, nel Sannio.

Opere.

Trebbia (volg. *scogna*) le biade, secondo il costume. Profitta del vento sia di giorno, sia di notte, per separare i grani dalle paglie. Non me-

mescolare i grani duri con i bianchi, che serberai a parte nei magazzini. I primi si conservano meglio dei secondi. Serba tutta la paglia per l'inverno, da servire al bestiame, non escluse quelle dei piselli, delle lenticchie ec.

Perchè i grani nati in terre per la prima volta seminate, e quei dei terreni umidi e bassi, mal si conservano, essendo per lo più mangiati dagl'insetti, vendili nel mercato.

Se raccogli grani assai, mettili nelle fosse sotterra, con paglie di germano al fondo, e ne' fianchi di esse; come si pratica nella Puglia. Se la raccolta è mezzana, serba il frumento ne' sacchi, quanto più grandi potrai, con mettervi dentro del sale pesto, cioè un rotolo di sale per tomola 20 di grano. E così farai col grano d'India, e col riso, e con i legumi. Il sale attrae l'umido, distrugge il feto degl'insetti, e mantiene asciutti i semi. E questo fra tutti gli altri è il metodo migliore. Anche le farine serba al modo stesso. Fa, che i sacchi sieno isolati, sovrimposti o a paglia, o a tavole: l'aria circolando liberamente intorno a' sacchi, manterrà nel grano una freschezza salutare.

Vizioso è poi il metodo di ammucchiare il grano ne' magazzini con finestre ec. e di vagliarlo più volte l'anno, e di agitarlo ne' mesi caldi con pale, e levandolo all'aria. Oltre alla spesa degli operarj, se il grano è infestato da' gorgoglioni, essi, che prima stavano alle superficie (non penetrandolo mai un palmo in dentro), s'intromettono nel mucchio, e cagionano danno maggiore.

Le

Le qualità del buon granajo sono le seguenti: suolo asciutto, mura con intonico, cielo a volta, più finestre, con reti di ferro filato, dal lato di borea; e una sola dal lato opposto; e negli angoli, de' buchi in alto, per fare uscire l' esalazioni interne.

Il buon pane di grano lo farai a questo modo. Impasta bene la farina, (che non sia fresca, essendo ottima quella di un mese) con acqua calda, ma non bollente, che verserai a traverso di uno staccio di crini: menala, e agitala fino a tanto che la pasta non si attacchi più alle mani. Libbre 100 di farina riceveranno libbre 40 di acqua in circa. Nello sciorre il lievito nell' acqua, impiega più della metà della farina: la pasta leverà presto sotto alle coperte, che debbono esser nette. Il forno sarà pronto, quando il suolo, e le pareti si vedranno bianche come calce: allora inforna il pane. Dopo che la rosa del fuoco dal cielo del forno sarà discesa in su la faccia de'pani, rendendola rosseggiante, allora il pane si avvicina alla cottura: muovi con le pale i medesimi, perchè il calor gl' investa per tutti i lati: in ultimo cavali dal forno. Il pane ben cotto fa strepito, quando è battuto con l' estremità del dito. Avverti che per la farina del grano d' India l' acqua dee essere bollente.

Questo è il tempo di sterpare le macchie dal terreno incolto, o sia di *cesinare*, secondo il linguaggio nostro. Dà fuoco agli sterpi, e alle radici grosse, per meglio fecondare il suolo. Zappa il terreno intorno agli alberi, che si trovano nel seminato. Le viti novelle in ogni mese vo-

glio-

gliono essere coltivate, fino all' equinozio di autunno.

Semina le rape, e ancor il sesamo, se così ti piace. Sospendi i fichi selvaggi, detti *profichi*, al fico gentile: questi secondi verranno migliori, e più saporosi. In Napoli si fa quest' operazione nel giorno della Natività di S. Gio: Battista, alli 24 di Giugno.

I frutti maturi del mese che corre, sono i *fichi fiori*, detti *fioroni*, poche varietà di pere, e di mele, e di ciriegie, e di albicocche; e molte specie di prugne, come le *zuccherine*, *le zuccarinelle*, *le pappacoda*, *le pernicone* ec.

Finalmente cogli le *nocelle*, che maturano tanto nel mese di Giugno, che nel presente, e in quello di Agosto. E farai lo stesso delle mandorle, tanto *mollesche*, che *dure*. In quanto alla raccolta di esse, che dipende dal tempo della lor fioritura, corre un antico volgar proverbio: *Frevaro nu panaro: Marzo nu palazzo: Aprile nu magazzino*. Il mandorlo fiorisce al primo tepore dell' aria, nel declinar dell' inverno, e il gelo di primavera fa perdere i fiori, e i frutti. Per ritardare l' efflorescenza, bisogna tenerli o a spalliera, o a mezz' aria, o pure a siepe, lungo i viali dei giardini.

Tosa le pecore per la seconda volta, giusta il costume del paese.

Proverbj.

Il buon battere di Luglio.

Il fresco della state, fa dolere il corpo d' inverno:

verno: *Perciocchè la raccolta sarà scarsa.*

Chi vuole un buon rapuglio, che semini di Luglio.

AGOSTO.

Ha giorni Solari 31, *e Lunari* 30.

Occorrono quattro Domeniche, cioè alli 5, 12, 19, e 26; tre vigilie, alli 9, 14, 24; una festa di obbligo doppio, alli 15, ch'è l'ASSUNZIONE DI M. V., e giorno della *Nascita*, e del *Nome* di S. M. I. e R. l'*Imperatore de' Francesi*, e *Re d'Italia*; e tre feste di obbligo semplice, cioè alli 4, giorno di *S. Domenico*, alli 10, giorno di *S. Lorenzo*, e alli 20 giorno di *S. Bartolommeo*. Alli 12, giorno di *S. Chiara*, e alli 28, giorno di *S. Agostino* corre in Napoli solo l'obbligo di udire la S. Messa. Alli 19 è il Nome del Re N. S. GIOACCHINO NAPOLEONE.

☽ Alli 8 Pr. qu. ore 12, m. 48.
☉ Alli 15 Luna piena ore 3, m. 21.
☾ Alli 22 Ult. qu. ore 8, m. 26.
♍ Alli 24 il Sole entra in *Vergine* ore 2, m. 55.
● Alli 30 Luna nuova, ore 7, m. 28.

FIERE.

Prima Dom. Cervaro, e Trocchio nella provincia di Napoli per giorni 3.

1 a 5 Soriano.

1 a 9 Gildone nel Sannio.

2 a 10 Acerno, S. Gio. di Mola, ed Elce, provincia di Teramo, e Casalnuovo, pr. di Aquila.

3 a 11

3 a 11 Ariola. 4 Teramo.
4 e 5 S. Giorgio, e Guardia Regia nel Sannio, e Tocco provincia di Chieti.
4 e 5 S. Elia, nella Capitanata.
4 a 11 Vico sul Gargano.
5 Picerno in Basilicata, e Guardia Regia nel Sannio.
9 Caggiano, provincia di Salerno.
9 e 10 Supino.
10 Campli, Ariano, e Matera.
10 a 12 Catanzaro, *fiera solo di porci.*
12 Chieti.
14 e 15 Vinchiaturo, Sulmona, e Campagna d' Eboli.
14 e 15 Gambatesa nella Capitanata.
15 Villa S. Maria, provincia di Chieti, e Roccamandolfi nel Sannio.
15 a 17 Troja.
15 a 20 Squillace.
15 a 25 Rignano nella Daunia.
16 Tagliacozzo, provincia di Aquila, Aquino, e Tolve in Basilicata.
22 Barile in Basilicata.
23 Giuglionisi in Capitanata.
24 Melfi.
24 e 25 Benevento.
24 a 26 Celano.
25 Carpineto, e Carmignano, pr. di Teramo.
28 e 29 Palmoli, provincia di Chieti, e Catanzaro: *fiere di legumi, e di grano.*
28 29 e 30 Aquila.
31 *Con due giorni di Settemb.* Cucullo, provincia di Aquila.

Ult. Dom. Frondarola, e Collecorvino, provincia di Teramo, Gesso, provincia di Chieti *con* 8 *giorni*, e Morrone nel Sannio.

Opere.

Tra il mese di Luglio, e di Agosto si colgono le foglie già mature del tabacco tanto corto, che lungo, e si mettono a fermentare su della paglia, e sotto alle coperte. Bisogna rivoltarle spesso, e spanderle, e ammonticchiarle di nuovo, fino a tanto che dal color verdastro sono passate all' oscuro di caffè abbrustolito. Si tolgono i nervi, e si fanno ben asciugare all' ombra. Appresso si mettono al Sole, e bene stritolate si mandano al molino. Per avere buon tabacco in polvere si chiuda entro a' vasi di vetro, e si metta a fermentare dentro al letame stagionato. Dopo giorni 40 avrai tabacco maturo, come se fosse di un anno. Alcuni lo fanno bollire per più ore entro vaso di vetro, sospeso con bastone nell' acqua; ma esso serba dell' empireumatico. Il tabacco a rapè si fa con la foglia lunga grossolanamente macinata. Si mette dentro a conche: vi si versa dell' acqua, in cui abbia bollito porzione di cassia, e di tabacco in corda, si manipola ben bene con le mani, e si calca, con farlo fermentare: dopo ore 6 si manipola di nuovo; e così in appresso fino al tempo della perfezion sua.

Nel tempo medesimo si fa la raccolta delle patate. Quando i fusti son gialli, si tagliano con falce, rasente terra, e si danno al bestiame: dopo giorni 8 si colgono le patate, facendo uso del

del bidente, o di un rastrello, che scavi, senza tagliar i bulbi, e dopo che saranno ben asciutti al Sole, si serbano ne' magazzini, che debbono essere freschi, ed asciutti. Le patate possono servire di cibo agli animali, ed agli uomini. Il cel. *Tissot* dice, *che quest' alimento sia di gran lunga da preferirsi al grano d' India, al Saraceno, al miglio, e al riso stesso*. I cavalli, e gli asini ne mangiano sul principio cotte, e miste con la biada, o con la *vrenna*, e poi anche sole, e crude. Le pecore se ne cibano nell' inverno, unitamente alle paglie diverse. I bovi, e le vacche fanno lo stesso, mangiandole in fette, miste con *vrenna*, col fieno, e con alquanto di sale. A' porci si danno nel beverone con *vrenna*, o con farina di grano d' India, e in ultimo le mangiano ancora crude. E in quanto agli uomini, il modo più semplice di cibarsene è quello di mangiarle cotte sotto alla cenere, ovvero nel forno, e poi pelate, dando la buccia alle galline, con aggiungervi sale, ed olio. Per farne pane, biscotti, maccheroni, pasta fritta, torte ec. si fanno bollire, si toglie la pelle, e s' impastano con porzione di farina di grano, o per la metà, o con qualche parte; facendo uso, per ridurre a pasta le patate, o del mortajo, o d' un *laganaturo*, o d' altro strumento. E si possono mangiare ancor lesse, e ne' ragù, e in polenta ec.

Nel mese di Agosto si raccoglie anche il grano d' India *primaticcio*. Si svelle il lino, e la canape, essendo maturi. La macerazione della canape e del lino si può anche fare all' aria at-

mosferica, tenendole nella notte distese per ricevere la rugiada, e nel giorno ammonticchiate, e così appresso: dopo giorni 20 si possono mandare alla maciulla.

Cogli le ciriegie *agostegne*, e le pere *spadoni*, e le *cosce di Donna*, e le pere *spine*, e le pere *butiro*, e le *angeliche* ec.; come anche le mele *agostegne*, le *alappie*, le *alappione*, le *gaetanelle* ec. e le *prugne*, dette di Agosto, come le *prugne atrigne* ec.; e i *percochi* tanto di *Arienzo*, che il *riccio*, ec.

Questo anche è il tempo di corre i fichi *trojani*, e di venderli in piazza; come pure gli *ottati*, che sono buoni a seccare. Sopra graticci, metti al Sole i fichi mezzo appassiti, e ritirali dopo che sono ben secchi. I fichi al forno sono più gustosi a mangiare, e vanno meno soggetti a' vermini. Zappa per la terza volta la Vigna, se vuoi vino in abbondanza. La *Vigna*, dice un proverbio antico, *non è mai zappata abbastanza; e quanto più la zappi, tanto più uva avrai.*

Dopo la prima pioggia di Agosto semina i lupini da sotterrarli nelle vigne, o pure da somministrarli alle pecore. Pianta i broccoli da servire per Natale.

Tra Luglio ed Agosto si fa la raccolta in sul mattino de' bottoncini de' capperi. Si fanno avvizzire sopra coperte all' ombra, si aspergono di sale entro a' vasi, e dopo qualche prosciugamento anche all' ombra, si mettono nell' aceto a curare: in fine si chiudono con buon aceto ne' vasi, e si serbano per gli usi della vita, e del commercio. I *cocomerelli* si colgono ancor verdi,

di, e prima della maturità del seme, e si confettano col sale, e si possono serbare anche nell' aceto, essendo buoni per intingoli.

I Montanari dopo la trebbia, e dopo tutti gli affari dell' aja, essendosi rinfrescata l'atmosfera, zappano, o arano il terreno, e seminano i grani, i legumi ec.

Proverbj.

Per S. Donato (*alli 7*), l'inverno è nato.

S. Antonio gran freddura (*alli 17 di Gennajo*), S. Lorenzo (*alli 10 di questo mese*) gran caldura, l' una e l' altra poco dura.

Se piove per S. Lorenzo (alli 10) la viene a tempo; se piove per la Madonna (alli 15), l'è ancor buona.

SETTEMBRE.

Ha giorni Solari 30, *e Lunari* 29.

Cinque sono le Domeniche di questo mese, cioè 2, 9, 16, 23, e 30. Alli 19, 21, e 22 occorrono le *quattro tempora*, e alli 20 la vigilia di S. *Matteo*. Obbligo doppio alli 8, ch' è la Nascita di M.V.; alli 19, giorno di S. Gennaro Vesc. Mart. e Padrone principale della Città e del Regno nostro. Obbligo semplice alli 21, ch' è la festa di S. Matteo Apostolo; e alli 29, giorno di S. Michele Arcangelo.

☽ Alli 6 Pr. qu. ore 9, m. 26.
☉ Alli 13 Luna piena, ore 12, m. 28.
☾ Alli 20 Ult. qu. ore 20, m. 27.

♎ Alli 23 il Sole entra in Libra, ore 24, m. 9 della notte seguente. Equinozio di Autunno.

● Alli 28 Luna nuova ore 23, m. 18.

Fiere.

Prima Dom. Cerreto in Terralavoro, Basciano, prov. di Teramo, e Avezzano, prov. di Aquila.

1 S. Egidio, provincia di Teramo.

1 e 2 Civitaquana provincia di Teramo.

1 a 4 Anglona in Basilicata.

1 a 8 Ascoli in Puglia.

1 a 15 Lanciano, *e comincia* dall'ultimo Giovedì di Agosto.

2 e 3 Castel di Ieri, provincia di Aquila.

2 a 6 Serracapriola in Capitanata.

4 Atella, e Montesano in provincia di Salerno per giorni 3.

5 6 e 7 Poliziano in provincia di Lecce.

7 e 8 Campobasso, e Civitella del Tronto.

8 Alanno e Tossicia, provincia di Teramo, e Rocca di mezzo, provincia di Aquila, Cerchio ivi, e Pietrafesa in Basilicata, e Capistrano in provincia di Aquila.

La Domenica seguente Montorio in provincia di Teramo.

8 a 15 Mulera in Calabria ultra, e Peschici sul Gargano.

Nella Domenica dopo li 8 Loreto, e S. Omero, provincia di Teramo.

11 Gesualdo.

12 a 30 Salerno.

14 Fer-

14 Ferrandina in Basilicata, e Buccino provincia di Salerno.

15 Atri, provincia di Teramo.

16 Montepeloso, e Tricarico in Basilicata.

17 Ariano.

19 Cantalupo nel Sannio, Marsiconuovo in Basilicata, e Notaresco in provincia di Teramo.

20 Casalduni nel Principato ultra.

21 Montenero.

La terza Domenica per due giorni in Marcellinara, in Terza, Calabria ultra, Scurcula, provincia di Aquila, Aquila e Castagna, provincia di Teramo, e S. Croce nel Sannio.

24 Colle Armele, provincia di Aquila, e Buccino.

24 a 27 Moliterno in Basilicata.

26 e 27 Campobasso, ed Isernia.

26 a 30 S. Angelo le Fratte, provincia di Salerno.

27 Mutignano, provincia di Teramo.

27 a 29 Paduli nel Principato ultra.

28 e 29 Sulmona.

28 a 6 di Ottobre Mesagne.

29 Pianella, e Campli, provincia di Teramo, Monte S. Angelo, e S. Massimo nel Sannio.

Nel Sabbato precedente all' ultima Domenica fino al Lunedì, Gesso, provincia di Chieti.

Nella quarta Domenica Capestrano, provincia di Aquila.

Opere.

In questo mese semina il trifoglio a fiore rosso, la pimpinella, la lupinella, l' erba medica, detta

lu-

luzerna, la meliga, e la veccia. Semina anche il grano, essendosi raffreddato il campo, i lupini, la segale, o sia *germano*, la cicerchia, e la lenticchia primaticcia, i capperi, e gli asparagi; e ne' luoghi caldi il lino, detto *invernale*. Pianta le fragole, e i cardi, con altre erbe da orto.

Cogli le olive da serbare per la tavola. Se vuoi olive condite in breve tempo, senza perdere il color verde, farai così: Prendi libbre 6 di calce viva, libbre 22 di cenere di legno di quercia, e sciogli tutto nell' acqua: in dett'acqua metti a macerare libbre 25 delle migliori olive scelte, mescolandole leggiermente con cucchiajo di legno: dopo ore 6, o pure 7 vedi, se la polpa si distacca dall'osso, e ciò essendo, le olive sono già mature: quindi passale nell' acqua naturale, in cui staranno per giorni 5, o 6, mutando ogni giorno l' acqua; appresso si passino nella salamoja, in cui abbia bollito del fieno greco sminuzzato, e si serbino nel vaso medesimo, con mutare la salamoja dopo mesi tre. Questo metodo, secondo il nostro *Porta*, era in uso presso i nostri Maggiori, e che ora insiem con le buone usanze, si è perduto.

Segue il seccamento de'fichi di buccia dura. E' degno di essere imitato l'esempio de' Leccesi, che serbano i fichi secchi entro a'vasi di argilla, ben calcati, con foglie di alloro, e ben chiusi. Secca anche le pere, le prugne ec.

Se vuoi serbare frutti per l' inverno, coglili con tutto il pedicino, e anche con i ramuscelli, se ciò non reca danno all'albero. Fa la raccolta del riso, e comincia a corre la bambagia.

Questo è il tempo di apparecchiare i vasi per

la

la vendemmia. I Latini impegolavano i loro vasi vinarj, li lavavano con diligenza o con l'acqua di mare, o con l'acqua salsa. Io non ho potuto persuadere ancora molte nostre popolazioni a servirsi della vicina acqua marina per l'apparecchio delle botti, spezialmente nuove. Il legno comunica le sue qualità al vino, e lo guasta. Se i Gentiluomini principali non cominciano essi i primi a leggere i libri di Agricoltura, e ad introdurre le buone pratiche, i villani, che abbondano di senso più che di ragione, non abbandoneranno mai le usanze vecchie. *Veder fare, saper fare,* dice un antico proverbio nostro.

Contro alla muffa delle botti, ecco il rimedio: Si lavi due volte la botte con acqua bollente; poi vi s'infondano, per ogni botte di barili 12, rotoli 4 di calce viva, versandovi dell'acqua fresca a proporzione: si chiuda perfettamente con sughero, e si ruzzoli, e si rivolti fuori della cantina: dopo giorni due si vuoti, e si lavi di nuovo prima con acqua fresca, e poi con mosto bollente.

Finalmente nel mese, che corre, si fa la raccolta del mele, e si guardi a non ammazzare le api. Si comincia anche quella delle castagne.

Proverbj.

Alla Luna Settembrina, sette Lune se le inchina.

Per S. Michele (*alli* 29) la castagna nel paniere.

OT-

OTTOBRE.

Ha giorni Solari 31 , *e Lunari* 30.

Le Domeniche sono quattro, cioè alli 7, 14, 21, e 28. Le vigilie sono due, alli 27, de' Ss. *Simone, e Giuda*, e alli 31 di TUTT' I SANTI.

☽ Alli 6 Primo quarto, ore 4, m. 56.
☉ Alli 12 Luna piena, ore 23, m. 58.
☾ Alli 20 Ultimo quarto, ore 16, m. 18.
♏ Alli 24 il Sole entra in *Scorpione*, ore 3 m. 52.
● Alli 28 Luna nuova, ore 14, m. 8.

FIERE.

Nella prima Domenica Montaguto e Trinchise in Calabria Ultra, *con due giorni precedenti.*
1 a 6 Padula, provincia di Salerno.
3 Melfi.
3 a 4 Benevento, Teramo, S. Germano, e Civita Campomarano, nel Sannio.
3, 4, e 5 Avezzano, provincia di Aquila.
4 Villa S. Maria, provincia di Chieti.
8 e 9 Sulmona.
8 a 11 Girifalco in Calabria Ultra.
10 Larino.
14 Trani, e Grottole in Basilicata.
14 a 22 S. Severo, e Volturara nella Capitanata.
16 Gesualdo.
18 Manfredonia.
22 Potenza.
26 a 4 di *Novembre* Montelione.

27 e 28

27 e 28 Campochiaro nel Sannio, e Atri, provincia di Teramo.

Opere.

Il mese di Ottobre è particolarmente quello della vendemmia. Noi abbiamo uve eccellenti, ma i nostri vini non riescono ottimi, per mancanza di arte.

La maturità delle uve si conosce 1. se gli acini del basso del grappolo, si scorgono dolci al palato, e se con facilità si distaccano; e 2. se il sugo di essi è ristretto, denso, e viscoso, non fluendo di leggieri in su la palma inclinata della mano.

Taglia i grappoli con forbici vecchie, che costano pochi grani: col loro taglio il grappolo è meno scosso, e poca, o nulla quantità di frutto si perde. Non ispremere le uve nella vigna, o nell' arbusto, ma mandale intere nella tinaja; e non meschiare uve di qualità differenti.

Pigia le uve o ne' palmenti di fabbrica, o ne' vasi di legno, e fa che il pigiatore abbia i piedi con scarpe, o con istivali di pelle morbida.

Versa il mosto con le vinacce nel tino, che dopo ore 24 dee essere semipieno, o quasi pieno per le due sue parti. Cuopri il tino con tavole, e con panni grossi, o pure con istuore. L' aria è il maggior nemico del mosto, e del vino, disponendolo all' acescenza. La fabbrica è più fredda del legno, e perciò si preferisca il secondo alla prima, cioè al palmento. La fermentazione vinosa dee essere al coperto, e mal

ope-

operano coloro, che fanno bollire il mosto o nella vigna stessa, o sotto a qualche portico.

Secondo le mie osservazioni, se il tempo corre sereno e caldo, dopo giorni 4 il vino è fatto; se poi corre umido e freddo, dopo giorni 3. Ecco i fatti. Nel 1708 il mosto della Torre della Nunziata segnò nel Gleuco-Enometro gradi 30: passati giorni 4 di fermentazione, segnò gradi 10, e il vino fu fatto. In quest'anno poi 1809 il mosto ha segnato nello strumento gradi 25, e dopo giorni 5 il fluido si è convertito in vino. Nel primo caso l'autunno corse sereno, e nel secondo umido. Egli è vero però, che io ho fatto in quest'anno coprire il tino; ed ho fatto chiudere altresì le finestre della tinaja: le quali cose hanno accelerate la conversione del mosto in vino: E chi desiderasse di operare secondo i principj della buona Enologia, potrà provvedersi e della mia *Memoria sul miglioramento de' Vini Napoletani*, stampata in Napoli, presso Sangiacomo nel 1808, e dello strumento lodato, o sia del *Gleuco-Enometro*, il quale non solo mostra la parte zuccherosa, che si trova nel mosto, ma il momento bensì della svinatura.

Per impedire la generazione acetosa nel vino, farai ardere del zolfo in un piattino da caffè, sostenuto a mezz'aria da un filo di ferro, dentro le botti vuote, e subito dopo v'infonderai il vino nuovo.

Buona cosa è inoltre il tramutare i vini. Travaserai i vini deboli nel solstizio d'inverno, cioè verso i 22 di Dicembre; i vini mediocri nell'equinozio di primavera, cioè verso i 22 di Marzo;

zo; e i più generosi nel solstizio di està, cioè verso i 22 di Giugno.

Nella cantina non mettere cose da mangiare: essa dee essere fresca, temperata, poco illuminata, con la porta al borea, e lontana da' pozzi di acqua, da' letamai, dalle cloache, e dalle strade rotabili.

Il pan-vinesco di Trani, e di Corato si fa nel modo seguente: Versa barili 2 di mosto in una caldaja, e fallo bollire sul fuoco allegro fino alla diminuzione della sua metà: metti nel vaso a poco a poco stoppelli 2 di fiore di farina del grano, detto *majorica*, agitando sempre con un bastone il fluido, che bolle, con aggiugnervi once 3 di cannella, 3 di pepe, e 3 di garofano, ben pesti: dopo ore 2 di bollimento leva la caldaja dal fuoco, e versa la pasta, ancor liquida, e calda entro una picciola madia, ove fassi il pane, coverta nel fondo, e ne' laterali con un panno di lino grosso, bagnato prima nell'acqua, avvalendovi d'una paletta di legno per fare scorrere tutta la massa, che farai raffreddare per ore 24: appresso tagliala nella madia stessa in pezzi di ogni grandezza, e in fine, spirando tramontana, leva i pezzi, e serbali all'uso.

In questo mese semina anche l'orzo; come pure porzione di grano, secondo i luoghi, il lino rustico, le fave sino a tutto Novembre, i piselli; e nell'orto pianta gli agli, le fragole, i tartufi, gli spinaci, i cardi, le cipolle, e le biete. Nel pomario, o sia giardino, pianta i ciriegi, i peri, i meli, e tutti quegli alberi, che non temono il freddo. Similmente poni nel semenzajo le sorbe;

e le

e le mandorle, non che i semi delle pere.

Non lasciare di fare la raccolta delle noci; e segui a raccorre le castagne, a misura, che cadono dagli alberi; come pure le mele-granate, e le cotogne, e gli altri frutti della stagione. Cogli anche la bambagia ben matura nel suo involucro.

I porci vanno soggetti fra le altre malattie, allo *stranguglione*. Si salassi l'animale sotto alla lingua, e si stropicci la parte gonfiata, o sieno le glandole del collo, con farina di grano, mista con sale. Giova altresì il mettere un pezzo di radice di elleboro nelle orecchie.

Proverbj.

Nè caldo, nè gelo, non restò mai in Cielo.

Sereno di notte, non val tre pere cotte.

Per andare scalzo, e seminare fondo, non arricchì mai Uomo al Mondo.

Il grano rado non fa vergogna all'aja.

Chi vuole un lavor degno, assai ferro, e poco legno. *Si usi la zappa, la vanga ec. se si può.*

Vigna nel sasso, e orto in terren grasso.

Chi fa, e non custode, assai spende, e nulla gode.

NOVEMBRE.

Ha giorni Solari 30, *e Lunari* 29.

Abbiamo in questo mese 4 Domeniche, cioè 4, 11, 18, 25; una Festa di obbligo doppio nel primo del mese, giorno di TUTTI I SANTI; una Festa

Festa di obbligo semplice alli 30, giorno di S. Andrea Ap.; ed una *Vigilia* alli 29.

☽ Alli 4 Pr. qu. ore 12, m. 17.
☺ Alli 11 Luna piena; ore 13, m. 56.
☾ Alli 19 Ult. qu. ore 13, m. 45.
» Alli 23 il Sole entra in *Sagittario*, ore 5, m. 46.
● Alli 27 Luna nuova ore 3, m. 27.

Fiere.

Nella prima Domenica Polistina, e Piedimonte, fino a i 12.

1 Barletta, Civita S. Angelo, provincia di Teramo, e Villa S. Maria, provincia di Chieti.
1 a 3 Castel di Sangro.
1 a 15 Nicastro, e Lucera.
3 e 4 Capestrano, provincia di Aquila.
4 Teramo, e Penne.
10 Castronuovo in Basilicata.
11 Aversa, Migliano, e Picenze, provincia di Aquila.
13 a 17 Stalatti in Calabria ulteriore.
21 S. Demetrio, provincia di Aquila.
Terza Domenica, Mesagne: 22, e 23 Tocco, provincia di Chieti.
25 Barisciano, provincia di Aquila.
30 Cantalupo nel Sannio, e Stiffe, provincia di Aquila.

Opere.

Ne' paesi temperati, e non lungi dal mare, si seminano i grani, detti *bianchi*, come la riscio-

d la,

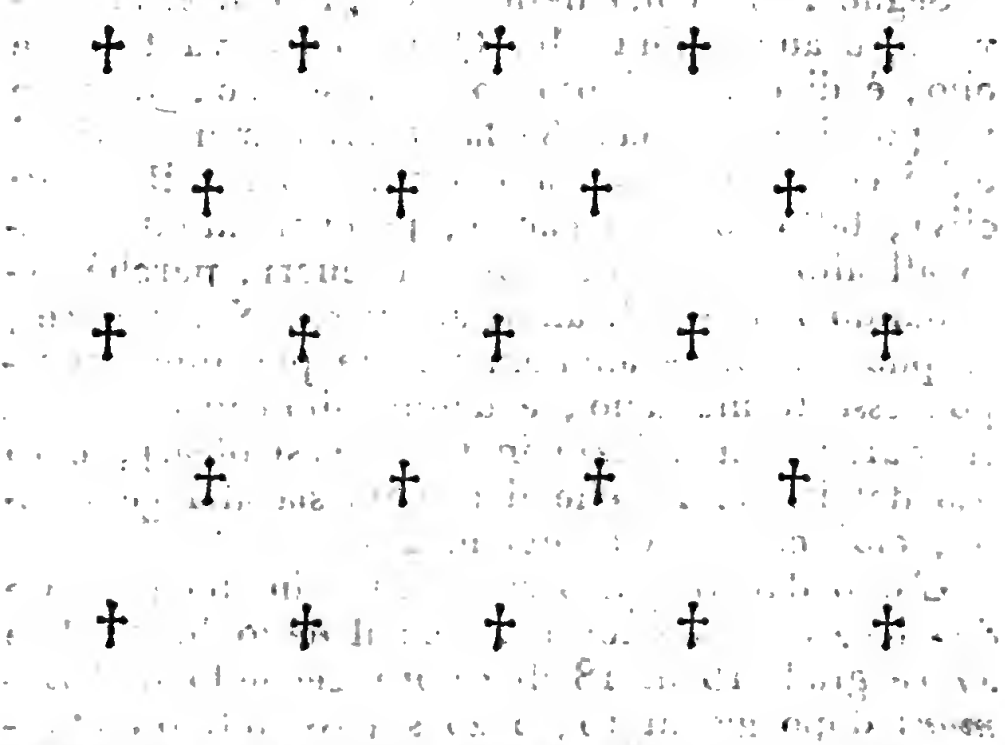
la, la carosella, la majorica, il cicerello ec. e si comincia anche a seminare la *saragolla*, grano duro, in terreni forti. Dalla metà del mese fino alla metà di Gennajo si semina pure la vena. Nel declinar del mese si semina anche ne' luoghi marittimi ogni sorta di grano, e ancor le fave, e il lino invernale, e le lenticchie.

Nel preparare il campo, svelli le gramigne, e tutte le erbe spontanee. Dopo le arature necessarie fatte antecedentemente, semina il grano nelle pianure, e dopo tira i solchi da levante a ponente, se il mare giacerà a mezzo giorno; e da borea a mezzo giorno, se il mare giacerà ad oriente. Il grano nascerà ne'fianchi, e sul dorso de' solchi, e le porche, che resteranno aperte, riceveranno le piogge invernali. In quanto alla direzione de'solchi, siccome in Terralavoro, che ha il mare a mezzo giorno, il ponente ingrassa la spiga; così nella Puglia e in Lecce, e in Basilicata all' Ionio, e dove il mare giace a levante, il borea ingrassa la spiga.

Nell' arare impiega i bovi, e nel seminare le vacche .. Nello spargere la semenza ricordati di quel proverbio: *Grano rado, non fa vergogna all' aja*. In un moggio, o in un tomolo di terreno metti mezzo tomolo di grano, o misure 16. Di orzo ne metterai misure 2 meno del grano; e di avena misure 20. Ara assai, e semina poco. Se la terra è sterile, ingrassala con buon letame. Le fave vogliono essere piantate due palmi distanti le une dalle altre. Quando cominciano a fiorire, cimale, ed avrai molti rampolli. Le piante non saranno mangiate da pidocchi. E ci-

cimale per la seconda volta quando stanno per maturare il frutto.

In questo mese pianta i pali degli olivi alla debita distanza, e a *quinconce*, che prima terrai con l'estremità o nell'acqua corrente, o nel terreno, perchè più presto mettano le radici novelle. L'intervallo degli olivi dee essere maggiore nelle pianure, e minore ne' poggi. L'ordine a *quinconce* è quello, con cui da ogni lato il Sole, e l'aria entrano liberamente. Eccone la figura:



Scalza dopo la vendemmia le viti, e gli altri alberi fruttiferi, e taglia tutte le radici a fior di terra: appresso le coprirai prima che il freddo venga. Pota per metà le viti, e lascia i capi all' aria, secondo i luoghi: allora attacchierai i capi,

quando non evvi più timore di gelata. Taglia similmente le cime alte de' fichi, de' cotogni, de' peschi, e de' nespoli; e poni nel semenzajo i noccioli delle pesche, delle prugne, e delle olive, e poni anche le mandorle a germogliare, e le noci. Si può seminare anche la castagna. Trasporta dalle selve nel vivajo le piante da innestare e i peri, e i meli, e i cotogni, e i lazzaruoli. Oltre a ciò si possono trasportare a dimora gli alberi grandi nelle contrade calde, troncando i soli rami, e intatte lasciando le radici.

Segue la raccolta delle olive fino alle primavera, e ancor più tardi. Quando l' oliva da dare olio, è di color vinoso, o sia rossiccio, allora è tempo di coglierla. Se la corrai a mano, avrai oglio eccellente. Se sarà necessario il battere gli olivi, fallo con una canna, percuotendo dal basso all' alto. Serba i ramoscelli teneri, perchè essi danno frutto nell' anno appresso. Non tenere, se puoi, le olive ammonticchiate per lungo tempo: esse fermentano, e danno olio cattivo. Non trascurar la mondezza in tutt' i vasi olearj, e fa uso del lissio. Fa che il torchio sia alla genovese, cioè con la vite nel mezzo.

L' olio dal trappeto si trasporti in luogo, ove dee leggiermente fermentare: il detto luogo dee avere gradi 15 in 18 di calore, secondo il *Reaumur*: dopo giorni 15, o 20 si passi nitido e chiaro in vasi, che si debbono in ultimo chiudere perfettamente. La cella olearia dee essere fresca, e di una temperatura uguale.

Per difendere l' olio dalla rancidezza, poni nel fondo de' vasi una spugna più larga, che alta, in-

inzuppata di argilla (volg. *creta bianca*) e di un' oncia di allume in polvere.

Se poi l'olio fosse divenuto rancido, lavalo prima con acqua salata, e poi sbattilo con spatola di legno, entro a lissio fatto con una parte di sale comune, e con tre di calce viva: dopo ore 24 si lavi con acqua tepida, e così diverrà bianco: in ultimo si travasi, con aggiungervi sugo di pomi, di fragole ec.

Chi vende barili 100 di olio nel Dicembre, o nel Gennajo allo stesso prezzo, che fatto avrebbe nell'està, dona al compratore più di una soma di olio. Il caldo dilata l'olio, e il freddo lo stringe.

Se vuoi che l'olio duri assai nella lucerna, fa uso dell'olio vecchio a preferenza del nuovo. Se poi metterai nell'olio porzione di sale ben pesto, la lucerna arderà per ore 3, facendo il confronto con lo stesso olio senza sale, che fa durar la lucerna per ore due: dunque guadagnerai una terza parte di olio.

Se desideri olio puro e fino per la tavola, metti il sale abbrustolito, ed ancor caldo nell' olio, ed avrai l' intento.

Se vuoi curare l'olio puzzolente, nel vaso pieno di olio, esposto al sole, metti o le olive verdi, senza i noccioli; o, non avendo olive, i teneri ramoscelli contusi dell' olivo.

A rendere chiaro l'olio torbido, metti l'olio in un vaso di bocca larga, esposto al sole, e aspergilo con sale abbrustolito, e pesto: prima che venga la notte, passalo in altro vaso; con praticare lo stesso, abbisognando, anche per lo secon-

do giorno, e così avrai ciò, che domandi.

In oltre questo è il tempo di dare il montone alle pecore, e il becco alle capre: esse partoriranno in tempo di primavera, e i parti troveranno le erbe novelle, e i ramoscelli nuovi.

Comincia ad ingrassare i porci per l'uso domestico. Dopo che la spiga è finita nelle ristoppie, si ritira il porco in casa, e per tutto Novembre si nudrisce con zucche porcine, con beverone fatto con crusca (volg. *vrenna*) e con vagliatura di grano. Nel Dicembre si alimenti con ghiande, o con frumentone, o con fave cavalline, secondo i luoghi, o con castagne, con patate ec. L'acqua nell' abbeveratojo, che si tiene ben fermo, non manchi mai. Non evvi cosa, che faccia ingrassare i porci più presto, quanto il sale da mettersi negli alimenti. Anche il salasso giova all' ingrassamento di essi, come pure il sonno, e l'oscurità del porcile, essendo la luce *deleteria*. Fa che sotto a i porci siavi sempre dell' arena, poichè essi amano di sdrajarsi in tempo di notte su l' asciutto. Il majale si ammazzi da S. Martino sino a tutto il carnevale. Si tenga digiuno un giorno prima di ammazzarlo.

Se vuoi sanguinacci gustosi al palato, metti nel sangue porzione di cipolla sminuzzata, con gli altri ingredienti. Farai poi il sanguinaccio all'uso di Novi, città nel Genovesato, nel modo seguente: Col sangue di majale, passato per setaccio, e separato dall' acqua, che naturalmente depone, si mescola altrettanto di latte, il cervello crudo dello stesso animale, o quello di agnelli a pezzetti, un poco di grasso, anche a pezzetti, sale quanto ba-

basta, cannella, pepe, e pinocchi a piàcimento: s'insacca, si cuoce in acqua tepida a fuoco lento, e quando con le punture d'un ago non comparisce più sangue, allora è cotto. Si mangi sempre caldo, o riscaldato in acqua tepida, o nel tegame con unto.

Farai le mortadelle all'uso di Bologna così: Prendi libbre 23 di carne magra scelta, legala stretta entro un panno di lino bianco, e sospendila in aria per ore 2, o 3. Taglia a dadi larghi un mezzo dito in circa libbre 8 di carne grassa delle guange del porco, e non bastando la guancia, si prenda il lardo della schiena, e si sali ogni cosa con once 8 di sale nitro, e così si lasci per ore 2, o 3. Si levi la carne dal panno, e si pesti entro a mortajo di pietra sino a che sia divenuta finissima; poi si condisca con una libbra di sale non pesto, con un oncia di pepe intero, e con aromi a placito. Si mescoli la carne magra con la grassa, rivoltando spesso tutta la pasta: si prendano spicchi 6 d'aglio senza guscio, e si pestino, con versarvi bicchieri 3 di vino bianco generoso: si versi il vino con gli agli sopra la pasta, con maneggiarla ben bene, come si usa con la pasta del pane: s'insacchi in budelle, si leghino, e con ago si pungano, per farne uscire l'aria: si mettano ne'cammini di cucina, perchè si stufino, cuoprendo con istoje, o con panni grossi l'apertura dinanzi, acciocchè il caldo non esca fuori. Dopo alcune ore di fuoco lento, le mortadelle, e tutt' i salami si rivolteranno a capovolta. La mortadella si può fare anche senz'aglio, mettendovi cannella, e aromi,

e si può mangiare cruda, e cotta. Per cuocerla si tenga intera sott' acqua per ore 24: indi si faccia bollire in altr' acqua par un quarto d' ora. Si levi dal fuoco, e si lasci nell' acqua medesima per altre ore 24. Si lodano fra noi le mortadelle dell' Amatrice negli Abbruzzi.

I migliori prosciutti dell' Europa sono quei di Westfalia, che si preparano col salnitro, tenendoli stretti in torchio per giorni 8, o 10, macerandoli in acqua di ginepro; e seccandoli al fumo di legne di ginepro stesso. Il salnitro comunica alla carne un bellissimo colore incarnato.

Per serbare il lardo, si tolga da esso tutta la carne, si sali quanto basta, si maneggi ogni giorno; e dopo giorni 14, si metta dentro una cassa, che abbia nel fondo del fieno. E alternando il fieno con i pezzi di lardo, esso non diverrà rancido; e dopo un anno si troverà freschissimo, nè si ha da fare altro, che guardarlo da' topi. Il maggior numero dopo di aver salato il lardo, e maneggiatolo bene, lo mettono nelle cucine al fumo, e finalmente in luoghi asciutti lo serbano per tutto l' anno.

In fine ingrassa il gallinaccio per S. Martino, dando ad esso un pastone formato di ortiche cotte, d' uove dure tritate, e di crusca, o sia *vrenna* con acqua. Quasi tutti gli Scrittori riprovano l' uso di fare inghiottire a medesimi delle noci con tutto il guscio.

Proverbj.

Chi vuol vino, non ha grano; *parlando degli arbusti.*

In-

Inganna il suo vicino, chi pone l'ulivo grosso, e 'l fico piccolino.

Mercante d'olio, mercante d'oro: mercante di vino, mercante poverino.

Chi ha carri e buoi, fa presto i fatti suoi.

Chi ha danajo da buttar via, tenga le opere, e non vi stia.

Molta terra, terra poca: poca terra, terra molta.

Chi non ha orto, e chi non ammazza porco, tutto l'anno sta col muso torto.

La neve S. Andrea (alli 30) l'aspetta; se non a S. Andrea, a Natale; se non a Natale, più non l'aspettare.

DICEMBRE.

Ha giorni Solari 31, *e Lunari* 30.

In questo mese occorrono Domeniche cinque, cioè alli 2, alli 9, alli 16, alli 23, e alli 30; due Feste di obbligo doppio, e sono alli 8 della Concezione di M. V. prima, e principal Padrona della Città, e del Regno; e alli 25, giorno di Martedì, della Nascita del Signore; cinque Feste di obbligo semplice, e sono alli 21, giorno di S. Tommaso Ap.; alli 26, giorno di S. Stefano; alli 27, giorno di S. Giovanni Evangelista; alli 28, giorno de' Ss. Innocenti; e alli 31, giorno di S. Silvestro, ultimo dell'anno; e cinque vigilie, cioè le *quattro tempora* alli 19, alli 21, e alli 22, e la vigilia di S. Tommaso Ap. alli 20, con quella di Natale alli 24.

☽ Alli 3 Pr. qu. ore 20, m. 32.

○ Alli 11 Luna piena, ore 6, m. 12.

Alli

☾ Alli 19 Ult. qu. ore 10, m. 40.
♑ Alli 22 *il Sole entra in Capricorno, ore* 18, *m.* 28. *Solstizio d'inverno.*
● Alli 26 Luna nuova, ore 15, m. 2.

Fiere.

8 Cerreto in Terralavoro, e Popoli, provincia di Aquila.
9 a 17 Ascoli in Puglia.
10 a 13 Migliolina in Calabria ultra.
11 a 14 Redicino in Calabria ultra.
13 Viesti, Fagnano, Villa Prediciano, provincia di Aquila, Civitella del Tronto, Collecorvino, provincia di Teramo, e Magliano, provincia di Aquila.
27 Bari, e S. Omero, provincia di Teramo.
26 Capua.
31 Casalnuovo, provincia di Aquila.

Opere.

Segue la seminagione del grano, spezialmente ne' luoghi piani, e marittimi, fino a Marzo, nel qual tempo si mettono in terra le semenze di tre mesi, dette da noi *trimenie* alla greca, e da molti, *grani marzulli*. Si piantano tuttavia le fave, e i pali degli olivi. Ho fatto parola dell'ordine *a quinconce*: ora avverto, che nelle pianure un olivo dee essere distante dall'altro almeno palmi 50, e nelle colline, e nelle coste almeno palmi 20. L'ombra reca molto danno agli alberi fruttiferi.

Tra

Tra il Novembre e 'l Dicembre si mette il letame intorno agli olivi. Spargilo intorno all'albero circolarmente, e alla distanza di palmi 10 in 12 dalla ceppaja: appresso con un bidente smuovi il terreno, e con esso cuopri il letame. È errore il mettere l'ingrasso nella parte superiore dell'olivo, e lasciarlo scoperto. I ritagli de' calzolai, e gli stracci di lana, e gli escrementi delle capre sono il miglior concime per gli olivi. Intorno alle ceppaje degli agrumi i Genovesi mettono gli escrementi umani, allungati nell'acqua; ch'essi chiamano il *cappotto*. Sono anche buoni i ritagli de' calzolai. Nel detto tempo, cominciando da Novembre, si scalzano tutti gli alberi fruttiferi, si tagliano le radici a fior di terra sino a mezzo palmo, o ancor più, e si cuoprono col terreno medesimo contro al freddo invernale. Ne' luoghi temperati, o caldi si proseguono i lavori cominciati nel mese antecedente: non così ne' freddi, e montagnosi, ne' quali l'inverno ha preso vigore.

Si raccolgano tuttavia le olive, e si faccia l'olio. Si possono similmente innestare a questi giorni i ciriegi, gli albicocchi (volg. *grisomele*), i mandorli, e gli altri alberi, che sono i primi a fiorire.

Questo è il tempo di tagliare le selve, e i rami soverchi degli alberi, e delle siepi per lo fuoco. Si tagliano similmente le pertiche, e le canne, e i giunchi, e i salci per le vigne. E si possono fare le ceste, e le gabbie di vimini, e molte altre cose simili. Nel tempo piovoso si aguzzeranno gli strumenti di ferro, e per essi si fa-

faranno i manichi nuovi, o vi si adatteranno i vecchi. I migliori di tutti sono quelli di elce, poi que' di carpino, e in ultimo que' di frassino. La stiva dell'aratro, e il dentale debbono essere di olmo; il timone, e le orecchie di castagno; e 'l giogo di faggio.

Cominciando dalla metà di Novembre, per tutto Dicembre, e ancor Gennajo, si possono fare i capponi, detti *impastati*. Sono ottimi que' di Nocera de' Pagani. Si cuciono ad essi i due occhi, unendo ben bene con filo bianco le palpebra, in modo che non veggano affatto luce: con acqua tiepida s' impasta la farina di frumentone, di cui formatone con le dita pallottole, si cibano a mano, tenendo il cappone fra le ginocchia; e dopo che ha inghiottito molte di quelle pallottole, gli si mette acqua in gola, e si lascia a riposo entro ceste con fieno sotto, o pure nell' angolo della casa, dietro a qualche mobile: si alimentano tre volte nel giorno, cioè la mattina, a mezzodì, e la sera, durando per giorni 20, 30, o 40 ingrassamento siffatto. Un cappone così *impastato* per Natale, e anche per carnevale si vende sino a carlini otto, e anche dieci. Gli antichi ingrassavano i polli o con globetti di farina di orzo, impastata con acqua, o con la farina suddetta, impastata con *idromele*, o sia acqua con mele, o pure con farina bagnata con vino buono. Anche i fichi secchi ingrassano molto bene e i polli, e tutti gli altri animali.

Le pecore, fra gli altri morbi, vanno soggette al vajuolo, detto *schiavina*, morbo, che ancora si fa sentire nelle provincie nostre, dopo tanta

tanta mortalità di animali siffatti, avvenuta negli anni scorsi. Se il vajuolo sarà confluente, e maligno, si separino le pecore malate dalle sane, e messe in una stalla ventilata, e monda, da profumarsi due volte al giorno con aceto; si salassino ne' primi giorni del morbo, con dare loro a bere una volta al giorno dell'acqua un poco salata, e per cibo poca crusca, bagnata con l'acqua satura di sale. Se il vajuolo tarda a comparire, si dia loro il boccone seguente: radice di genziana dramme 2; fuliggine di cammino dramma 1, e quanto basta di mele. Non si dia alcun cibo, ma solo acqua con poco di crusca, e con sale.

Somministra alle api il cibo d'inverno, altrimenti esse consumeranno il mele, che poi ne' principj di primavera sarà la cagione della *dissenteria*, o sia flusso di corpo, morbo pericoloso, ed epidemico. Ottimo cibo per l'inverno è il sugo ristretto sul fuoco de' fusti del frumentone, o porzione di mele, bollito col vino. Le api amano l'acqua salsa, ch'è un rimedio efficace contro alla dissenteria. Dunque intorno all'alveare poni o de' piattini con acqua e con sale, o de' piccioli truogoli, o canaletti pieni di acqua salata. Che l'acqua non sia molto alta, altrimenti le api si possono annegare.

Nell'inverno i cavalli, gli asini, e anche i muli esposti a lunghe, e cattive giornate, e a pessime strade, si rappigliano alle spalle, non potendo la mattina appresso camminare che a stento. Quasi tutti i nostri Maniscalchi provinciali ricorrono al salasso, per cui gli animali sem-

prep-

preppiù s'indeboliscono. Si dia all'animale dopo lungo cammino per vie pessime e fangose un boccale di vino generoso. Se il morbo non cede al vino, alcuni Veterinarj raccomandano l'uso esterno della tintura di cantaridi con l'ammoniaca su la parte, ch'è la sede della rigidezza; altri insinuano le fregagioni; e altri in fine ricorrono a' vescicanti, lasciandoveli per ore 36, e medicando la piaga superficiale con l'unguento di lauro; o con un mescuglio di mele, di verderame, e di canfora.

Nell'inverno le stalle degli animali debbono essere tiepide, ma non calde. Quando piove, o quando nevica l'animale non dee nè viaggiare, nè lavorare, senza necessità. Dopo il viaggio, o la fatica bisogna lavar loro, e ripulire i piedi, acciocchè nulla resti nelle articolazioni, e fra le ugne. Per difendere le gambe, e le ugne degli animali, che camminano in luoghi guazzosi, si strofinino con qualche materia grassa, e oliosa, acciocchè l'umido scorra. Dopo il travaglio, falli prima fiatare, poi asciugali, e stropiccia loro la pelle con fieno, o con paglia. Non fare entrare polli nella stalla *(errore comune)*, sì perchè le loro penne, mangiate dalle bestie insiem col fieno, o con la paglia, cagionano alle medesime le tossi; sì perchè il loro sterco fa nauseare col suo puzzo ogni cibo.

Proverbj.

Val più il poco ben coltivato, che il molto mal lavorato.

Terra

Terra nera, buon pane mena: terra bianca, tosto stanca.

Dicembre piglia, e Giugno rende.

Anno di neve, anno di bene.

F I N E.

140955